

KEARIFAN TEMPATAN DALAM EVOLUSI NASI LEMAK DI TANAH MELAYU

Nonglaksana KAMA*¹

Lilisuriani ABDUL LATIF@BAPOO²

Faten KAMA³

^{1,2} International Islamic University Malaysia, Johor Darul Takzim, Malaysia

³ University Putra Malaysia, Selangor, Malaysia

¹nonglaksana@iium.edu.my

²lilisuriani@iium.edu.my

³faten_kama@upm.edu.my

ABSTRAK

Nasi Lemak, sebagai salah satu hidangan ikonik Malaysia, merefleksikan hubungan yang dalam antara budaya, masyarakat, dan persekitaran tempatan. Kearifan tempatan memainkan peranan penting dalam evolusi Nasi Lemak di Tanah Melayu. Ia juga tercermin dalam teknik-teknik memasak yang diwarisi secara turun-temurun, penggunaan bahan-bahan yang terdapat di sekitar setiap rumah Melayu, cara pembungkusan, serta penggunaan rempah tradisional. Kajian ini bertujuan untuk meneroka bagaimana faktor-faktor kearifan tempatan telah membentuk evolusi Nasi Lemak dari masa ke masa, dan dari pelbagai aspek sehingga membentuk identiti Nasi Lemak. Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan mengumpulkan maklumat daripada artikel dan buku-buku makanan tradisional. Analisis data dilakukan melalui kaedah tematik untuk mengenal pasti corak dan perubahan dalam penyediaan, bahan-bahan, dan konsep Nasi Lemak. Hasil kajian ini dapat menunjukkan peranan utama kearifan tempatan dalam evolusi Nasi Lemak dari faktor-faktor sejarahnya, cara penyediaannya, faktor budaya dan sosial dan pengaruh budaya negara-negara jiran yang turut memberi sumbangan evolusi Nasi Lemak. Kajian ini merungkai kesinambungan kearifan tempatan dalam evolusi Nasi Lemak di Tanah Melayu. Ia menggariskan pentingnya memahami sejarah dan konteks budaya dalam memahami evolusi hidangan kegemaran ini. Dengan menghargai warisan budaya ini, kita dapat memastikan kesinambungan warisan kuliner yang kaya dan bermakna dalam era globalisasi ini.

Katakunci: kearifan tempatan; evolusi; Nasi Lemak; Melayu, budaya

Local Wisdom in the Evolution of Nasi Lemak in the Malay Peninsula

ABSTRACT

Nasi Lemak, as one of Malaysia's iconic dishes, reflects a deep connection between culture, society, and the local environment. Local wisdom plays a crucial role in the evolution of Nasi Lemak in the Malay Peninsula. It is also reflected in the time-honoured cooking techniques, the use of ingredients found in every Malay household, packaging methods, and the use of traditional spices. This study aims to explore how local wisdom factors have shaped the evolution of Nasi Lemak over time, touching on various aspects that contribute to its identity. The research employs a qualitative approach, gathering information through articles, and books on traditional cuisine. Data analysis is conducted using thematic methods to identify patterns and changes in the preparation, ingredients, and concept of Nasi Lemak. The study's findings can demonstrate the significant role of local wisdom in the evolution of Nasi Lemak, considering its historical factors, preparation methods, cultural and social influences, as well as the contributions from neighbouring countries. This study unravels the continuity of local wisdom in the evolution of Nasi Lemak in the Malay Peninsula. It underscores the importance of understanding the history and cultural context in comprehending the evolution of this beloved dish. By appreciating this cultural heritage, we can ensure the continuity of a rich and meaningful culinary legacy in this era of globalization.

Keywords: local wisdom, evolution, Nasi Lemak, Malay, culture

Pendahuluan

Nasi lemak merupakan salah satu hidangan asal Melayu yang cukup terkenal dan disukai semua lapisan Masyarakat, malah semua bangsa di tanah Melayu. ramai yang membesar dengan makanan ini sehingga menjadi sajian yang wajib dimakan setiap hari (Soh et al., 2021). selalunya sebagai sarapan pagi, dengan rasa nasi yang lemak dan beraroma lengkap bersama secawan teh Tarik. Terdapat cerita disebalik nama hidangan ini "Nasi Lemak". Cerita itu bermula dengan sepasang ibu bernama (Mak Kuntum) dan anak gadisnya bernama (Seri) yang hidup zaman kesultanan Melaka. Mak Kuntum seorang janda yang keluar berkerja sebagai tukang urut, dan meninggalkan anak gadisnya (Seri) keseorangan di rumah. Dalam keadaan kebosanan, (Seri) menanak nasi dan memasukkan lengkuas dan daun pandan. Sewaktu sedang menanak nasi tanpa sengaja (Seri) terlanggar santan dan akhirnya santan tersebut masuk ke dalam nasi yang sedang di tanak. Sewaktu ibunya pulang. Ibunya merasa nasi tersebut. Disebabkan rasanya lain dari selalunya, ibunya bertanya pada anaknya: "Apa yang kau masak ni nak?" Jawab (Seri): "Nasi Le... Mak" (Nasi lah mak). Ibunya terus bertanya berkali-kali dan jawapan si (Seri) tetap sama. Begitulah kalau mengikut cerita rakyat (Soh et al., 2021) (Zein et al., n.d.) Namun generasi zaman sekarang menegtahuai yang Nasi lemak mendapat namanya daripada rasa nasi itu sendiri yang lemak dan berkrim.. Tidak kurang juga ada yang kata nama Nasi Lemak ini kerana ia kaya dengan santan kelapa. Nasi Lemak pernah mendapat pengiktirafan sebagai makanan paling sihat oleh 10 negara di dunia oleh majalah TIME pada tahun 2016 . Pada tahun 2019, seorang Doktor Pakar Kardiologi & Orthomolecular daripada Jepun bernama Dr Atsuo Kanagawa pernah membentangkan Nasi Lemak sebagai salah satu daripada 10 sarapan pagi tersihat di dunia dalam Longevity Conference.

Nasi Lemak, bukan sekadar Masakan melayu yang diwariskan secara turun temurun dari etnik Melayu yang berada. Masakan Melayu dapat ditemukan di Malaysia, Indonesia (di daerah Pulau Sumatera, Pulau Jawa dan Kalimantan Barat), Singapura, Brunei, selatan Thailand, dan Filipina bagian selatan. Sebagian etnis melayu beragama Islam sehingga masakan melayu mengikuti hukum diet Islam halal ketat. malah ia adalah penanda budaya yang menggambarkan kekayaan tradisi Melayu dan kepelbagaian rasa dalam persekitaran tempatan Tanah Melayu. Di sebalik rona dan aroma harum yang menggoda, Nasi Lemak mengandungi pengaruh-pengaruh yang merentasi generasi. Ia adalah hidangan yang mencerminkan hubungan yang mendalam antara budaya, masyarakat, dan alam sekitaran tempatan Tanah Melayu dan lambang perpaduan semua bangsa penghuni Tanah Melayu (Dasgupta, Selvadurai & Ponniah. 2020). Dalam konteks ini, kearifan tempatan memainkan peranan sentral dalam evolusi Nasi Lemak di Tanah Melayu. Kearifan tempatan mencakupi pengetahuan tradisional, teknik-teknik memasak, serta pemanfaatan bahan-bahan semulajadi yang terdapat dalam persekitaran setempat. Dalam perjalanan masa, faktor-faktor ini telah membentuk identiti dan rasa unik Nasi Lemak, menjadikannya lebih daripada sekadar hidangan; ia adalah warisan budaya yang hidup. Kajian ini bertujuan untuk mengenali

bagaimana faktor-faktor kearifan tempatan telah memainkan peranan penting dalam setiap aspek evolusi Nasi Lemak, dari resepi hingga teknik penyediaan, serta bagaimana ia menggambarkan corak budaya dan nilai-nilai masyarakat di Tanah Melayu. Melalui penerokaan ini, kita dapat memahami betapa warisan budaya Melayu yang kaya ini terus berkembang dalam era globalisasi, dan bagaimana kita dapat menjaga dan menghargainya sebagai sebahagian daripada identiti bangsa Melayu yang unik. Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan mengumpulkan maklumat daripada artikel dan hasil tulisan dari internet.. Analisis data dilakukan melalui kaedah tematik untuk mengenal pasti corak dan perubahan dalam penyediaan, bahan-bahan, dan konsep Nasi Lemak

Kearifan Tempatan

Mengikut kajian Muhammad Yusri dan Mohd Anuar tentang pentakrifan kearifan tempatan yang membincangkan tiga konsep yang perlu pada perbincangan pentakrifan kearifan tempatan ini adalah istilah keilmuan tempatan, kepandaian tempatan dan keraifan tempatan (Yusof & Ramli, 2020). Dalam hasil kajian Yusri dan Anuar, pentakrifan disimpulkan seperti berikut: **Keilmuan tempatan** ditakrifkan sebagai satu set ilmu pengetahuan yang dibangunkan daripada golongan cerdik pandai tempatan dalam memenuhi keperluan masyarakat setempat. Manakala **kepandaian tempatan** ialah satu set amalan yang bersifat implisit (tersurat) yang dipraktikkan oleh sekumpulan golongan cerdik pandai dalam memenuhi keperluan Masyarakat. Di samping itu, **kearifan tempatan** pula ditakrifkan sebagai satu set pengetahuan dan amalan yang eksplisit (tersirat) hasil akal budi (kognitif) golongan cerdik pandai tempatan dalam menyelesaikan masalah dan memenuhi keperluan masyarakat tempatan. Hikmah yang terselindung di sebalik amalan ini perlukan pengamatan untuk memahami sesuatu amalan dan tidak terlihat dengan pandangan mata kasar (Yusof & Ramli, 2020) (Rosele & Ali, 2019). Kearifan tempatan dalam evolusi nasi lemak merangkumi pengetahuan tradisional, teknik memasak, penggunaan bahan-bahan semulajadi tempatan, serta nilai-nilai budaya yang telah diwarisi dari generasi ke generasi (Tengku Mohd Ali et al., 2020). Berikut adalah faktor-faktor kearifan tempatan yang mempengaruhi evolusi Nasi Lemak

Faktor-faktor Kearifan Tempatan dalam Evolusi Nasi Lemak

Kearifan Tempatan memainkan peranan penting dalam membentuk evolusi Nasi Lemak dari masa ke masa di Tanah Melayu. Evolusi ini dipengaruhi oleh faktor-faktor seperti berikut:

Penggunaan Bahan-Bahan Tempatan

Kearifan tempatan diwakili oleh pemanfaatan bahan-bahan yang terdapat secara melimpah di persekitaran setempat. Dalam kes Nasi Lemak, penggunaan beras tempatan, santan kelapa, ikan bilis, telur, dan bahan-bahan semulajadi seperti daun

pisang untuk pembungkusan telah menjadi ciri utama. Ini bukan sahaja menambahkan rasa autentik kepada hidangan tetapi juga menggariskan konsep kelestarian, kerana bahan-bahan tempatan biasanya dihasilkan secara lestari.

Bahan-bahan memasak Nasi lemak yang tradisi dan asal, sangat mudah ianya terdiri daripada beberapa bahan asas yang terdapat di sekeliling rumah orang Melayu. Kebiasaannya setiap rumah Melayu pasti ada bahan-bahan asas ini seperti: serai, halia, lengkuas, daun pandan, santan dari buah kelapa, daun pisang. Kearifan tempatan begitu jelas dalam pemilihan bahan- bahan yang halaan toyyiban (Idris et al., 2019) (Rosele & Ali, 2019). Berikut adalah senarai bahan asas utama yang digunakan dalam nasi lemak (Soh et al., 2021):

1. **Beras:** Beras adalah bahan asas utama nasi lemak. Ia biasanya dimasak dengan santan kelapa untuk memberikan rasa dan kelembutan yang unik.
2. **Santan Kelapa:** Santan kelapa yang diperoleh dari perahan isi buah kelapa. Santan biasanya dicampur dengan air untuk memasak nasi. Ia memberikan cita rasa gurih, lemak dan aroma yang khas kepada nasi.
3. **Daun pandan:** Daun pandan di simpul dan di tambah dalam santan untuk menambah aroma kepada nasi.
4. **Sambal:** Sambal adalah sos pedas yang sering disajikan dengan nasi lemak. Ia biasanya diperbuat daripada cili kering, bawang putih, bawang merah kecil, halia dan bawang besar. Semua bahan-bahan itu di tumis dalam minyak dan cukupkan rasa dengan garam dan gula.
5. **Ikan Bilis:** Ikan bilis adalah sejenis ikan kecil yang digoreng kering dan digunakan sebagai hiasan. Ia memberikan nasi lemak rasa dan tekstur yang berbeza.
6. **Kacang Tanah Goreng:** Kacang tanah yang digoreng kering atau goreng dalam minyak bersama kulitnya, biasanya digunakan sebagai hiasan.
7. **Telur Rebus atau Telur Mata Kerbau:** Telur rebus atau telur mata kerbau adalah pilihan tambahan yang sering disajikan dengan nasi lemak sebagai sumber protein tambahan.
8. **Timun:** Timun segar diiris tipis dan digunakan sebagai hiasan dan pelengkap untuk memberikan kesegaran.

Teknik-Teknik Memasak Tradisional

Cara penyediaan Nasi Lemak telah diwarisi secara turun-temurun dalam masyarakat Melayu. Teknik-teknik memasak seperti menggoreng ikan bilis dan kacang tanah, serta menyediakan sambal pedas dengan menggunakan rempah tradisional seperti cili kering, bawang merah dan bawang putih adalah sebahagian daripada kearifan tempatan yang memastikan rasa yang konsisten dan unik dalam hidangan ini. Cara pembungkusan dan penyajian Nasi Lemak juga merupakan aspek kearifan tempatan. Daun pisang digunakan sebagai pembungkus, memberikan aroma semula jadi

yang khas dan mengurangi pembaziran plastik. Cara hidangan ini disajikan dengan susunan lauk yang tersusun rapi di sekeliling nasi juga mencerminkan kelembutan dan sopan santun warisan budaya Melayu tempatan.

Pengaruh Budaya Tempatan dan Luar

Faktor budaya juga memainkan peranan. Nasi Lemak menggabungkan elemen-elemen budaya Melayu seperti adat resam dan budaya kuliner, tetapi juga mungkin mengambil pengaruh dari budaya India, Cina, dan Indonesia (Zein et al., n.d.) melalui percampuran dan pertukaran budaya yang berlaku di Tanah Melayu. Juga pengaruh negara jiran seperti Selatan Thailand, Singapore, Brunie dan Filipina

Dengan demikian, evolusi Nasi Lemak tidak hanya mencerminkan evolusi rasa dan penyediaan hidangan, tetapi juga memperlihatkan bagaimana kearifan tempatan terus memainkan peranan penting dalam mewujudkan identiti kuliner yang kaya dan bermakna di Tanah Melayu.

Evolusi Nasi Lemak dulu hingga kini

Penyediaan

Asal-Usul yang Sederhana (Dulu): Nasi Lemak bermula sebagai hidangan yang agak sederhana. Biasanya, nasi dimasak dalam santan kelapa dengan garam, dan disajikan bersama dengan ikan bilis goreng, telur rebus, timun, dan sambal pedas.

Peningkatan Variasi Lauk (Kini): Seiring dengan masa, Nasi Lemak mengalami perubahan yang ketara dalam variasi lauk. Sekarang, Nasi Lemak ia disajikan dengan ayam goreng, rendang, udang, sambal sotong, dan pelbagai pilihan lauk yang lain. Ini membuka peluang untuk lebih banyak variasi dan inovasi dalam penyediaan hidangan.

Bahan-Bahan

Bahan-Bahan Asal (Dulu): Dalam versi asal Nasi Lemak, bahan-bahan utama seperti nasi, santan kelapa, ikan bilis, dan telur adalah bahan-bahan asas yang terdapat dengan melimpah di Tanah Melayu (Raji et al., 2017)

Inovasi Bahan (Kini): Walaupun bahan-bahan asas tersebut tetap kekal, Nasi Lemak kini sering kali menggabungkan inovasi dalam pemilihan bahan-bahan. Contohnya, ada varian Nasi Lemak yang menggunakan nasi lemak hitam dengan pewarna semulajadi daripada daun getah, biru bunga Telang atau hijau daun pandan yang memberikan warna dan rasa yang unik.

Konsep:

Tradisional dan Sederhana (Dulu): Konsep asal Nasi Lemak adalah sederhana dan lebih tradisional, dengan tumpuan pada rasa dan keaslian bahan-bahan tempatan.

Hidangan ini biasanya dijual di gerai tepi jalan dan warung-warung kecil dengan harga yang sangat murah.

Inovatif dan Moden (Kini): Nasi Lemak telah mengalami perubahan konsep yang lebih moden dan inovatif. Terdapat restoran-restoran mewah yang menawarkan versi Nasi Lemak yang lebih eksklusif dengan persembahan penyajian dan hiasan hidangan yang kreatif. Ada Nasi Lemak yang dihidangkan dengan lauk pauk yang mewah contohnya udang galah. Juga terdapat variasi Nasi Lemak yang dihidangkan oleh Fast Food outlet contohnya McD Nasi Lemak, Nasi Lemak burger, pizza Nasi Lemak Domino, Marry Brown Nasi Lemak Burger dan sushi Nasi Lemak. Nasi Lemak juga sudah menjadi satu hidangna antarabangsa apa bila menjadi menu utama di penerbangan Malaysia seperti Asia Airline, My Airline, Batik dan Mas Airlines

Gaya Presembahan

Mudah, senang dan ringkas (dulu): Nasil Lemak di hidangkan atau dibungkus menggunakan daun pisang untuk meberi aroma pisang yang membuka selera

Kreatif dan Inovatif (kini): Walaupun masih menggunakan daun pisang sebagai pelapik, tetapi dengan gaya persembahan yang kreatif dan menarik juga dengan berbagai bentuk dan acuan contohnya: Kek Nasi Lemak.

Kesimpulan

Kesimpulannya, kearifan tempatan dalam penyediaan Nasi Lemak yang begitu sederhana dengan bahah – bahan tempatan yang ada di sekitar rumah Melayu di kampong dan konsep Nasi Lemak dari dulu hingga kini mencerminkan adaptasi kepada perubahan budaya, sosial, dan permintaan pasaran. Meskipun asal-usulnya sederhana, Nasi Lemak terus berevolusi sebagai hidangan yang terus menarik minat dan mempertahankan kedudukannya sebagai hidangan kebanggan Tanah Melayu.

References

- Idris, M. A. H., Ramli, M. A., & Abdul Niri, M. (2019). Kearifan Tempatan dalam Fiqh al-At'imah di Alam Melayu. *Jurnal Fiqh*, 16, 57–82. <https://doi.org/10.22452/fiqh.sp2019no1.3>
- Raji, M. N. A., Ab Karim, S., Ishak, F. A. C., & Arshad, M. M. (2017). Past and present practices of the Malay food heritage and culture in Malaysia. *Journal of Ethnic Foods*, 4(4), 221–231. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.11.001>

- Rosele, M. I., & Ali, A. K. (2019). Konsep Kearifan Tempatan Menurut Perspektif Hukum Islam. *Jurnal Fiqh*, 16, 1–24. <https://doi.org/10.22452/fiqh.sp2019no1.1>
- Soh, A., Engelica, E., & Samosir, D. L. (2021). Makanan Tradisional Nasi Lemak Suku Melayu Sebagai Dayatarik Wisata Kuliner di Kota Batam. *Journal Altasia*, 3(2), 50–56.
- Tengku Mohd Ali, T. I. M., Mamat@Mustafa, M., & Junaidi, R. (2020). Kearifan Tempatan dalam Kulit Buku Sastera Kanak-kanak Terpilih Terbitan PTS. *Jurnal Peradaban Melayu*, 15, 22–37. <https://doi.org/10.37134/peradaban.vol15.3.2020>
- Yusof, M. Y., & Ramli, M. A. (2020). PENTAKRIFAN KEARIFAN TEMPATAN: SUATU SOROTAN. *Jurnal Melayu*, 19(2), 175–188.
- Zein, M., Putri, G., & Turki, S. S. A. (n.d.). *KULINER SEBAGAI BUKTI KESERUMPUNAN ANTARA NUSANTARA DAN NEGERI JIRAN*. <https://waqafilmunusantara.com/wp-content/uploads/2023/06/kuliner.pdf>